

Mint chocolate salt milk stout [z wysłodzin po R.I.S 2 (2023)]

- Gravity **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **27**
- SRM **75**
- Style **Russian Imperial Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **15 %**
- Size with trub loss **17.3 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **50 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **25.8 liter(s)**
- Total mash volume **36 liter(s)**

Steps

- Temp **68 C**, Time **120 min**

Mash step by step

- Heat up **25.8 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **120 min** at **68C**
- Sparge using **6.9 liter(s)** of **76C** water or to achieve **22.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pilsner malt	3 kg (29.1%)	82 %	4
Grain	Viking Pale Ale malt	2 kg (19.4%)	80 %	5
Grain	Viking Wheat Malt	1 kg (9.7%)	83 %	5
Grain	Oats, Malted	1 kg (9.7%)	80 %	5
Grain	Special B Malt	0.5 kg (4.9%)	65.2 %	315
Grain	Jęczmień palony	0.5 kg (4.9%)	55 %	985
Grain	pszeniczny czekoladowy weyermann	0.5 kg (4.9%)	65 %	1100
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Grain	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (2.9%)	75 %	59
Grain	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (1.9%)	77 %	97
Grain	Oats, Flaked	0.8 kg (7.8%)	80 %	2

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Izabella	30 g	60 min	6.8 %

Chmiel ten cechuje się przyjemnym .cytrusowo-sosnowym aromatem, możemy w nim odnaleźć nuty pomarańczy, cytryny, mirabelki, agrestu oraz delikatne aromaty kojarzące się z lasem iglastym.

Aroma (end of boil)	Izabella	20 g	15 min	6.8 %
---------------------	----------	------	--------	-------

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
S-33	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Laktoza	250 g	Boil	10 min
Flavor	Kakao	50 g	Boil	15 min
1-2g na litr				
Herb	Mięta nana	25 g	Boil	15 min
Spice	Sól himalajska	15 g	Boil	15 min
(...)				
Water Agent	Węglan wapnia	4 g	Boil	60 min
Water Agent	Chlorek wapnia	3 g	Boil	60 min

Notes

- Wysłodziny po risie - double mash
Dodatkowo:
1kg pszenicznego, 1kg monacha 2, 2kg pszenicznego ciemnego i 0,5kg czekoladowego ciemnego.
+ 250g laktozy
Zacieranie (DM) 2godz.
Powinno to dać ~12blg
+ 250g laktozy

Mięta tylko na 15min. w pończosze.
May 4, 2023, 10:59 AM